

# Livret QHSE

QUALITÉ - HYGIÈNE - SÉCURITÉ –  
ENVIRONNEMENT

# *Les acteurs de la sécurité*

---

## → Le Comité de Santé, de Sécurité, et de Conditions de Travail – CSSCT

Contribue à la protection de la santé et de la sécurité de tous les salariés et à l'amélioration de leurs conditions de travail.

Analyse les risques professionnels et les conditions de travail.

Veille à l'observation des prescriptions législatives et réglementaires.

Enquête sur les accidents et les maladies professionnelles.

Est consulté sur les aménagements importants, les transformations de postes de travail.

En cas de problèmes liés à vos conditions de travail, n'hésitez pas à leur signaler pour qu'ils fassent remonter l'information.

## → Acteurs PRAP & COPIL PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique)

Participent à l'amélioration des conditions de travail de manière à réduire les risques d'accidents du travail ou de maladies professionnelles (gestes et postures) en réalisant des études de poste sur le terrain en étroite collaboration avec l'ensemble des salariés.

## → Délégués du Personnel

Représentent le personnel devant l'employeur ou son représentant et lui fait part des réclamations individuelles ou collectives relatives aux salariés, à l'hygiène, à la sécurité, à l'application du code du travail, des autres lois sociales, de la convention collective.

Saisit l'inspecteur du travail de toutes les plaintes et observations relatives à l'application des lois et règlements dont il est chargé d'assurer le contrôle.

## → Le Médecin du travail

Son rôle est préventif et consiste à éviter toute altération de la santé des travailleurs du fait de leur travail. Il ne dispense pas de soins, sauf urgence, ne remet ni ordonnance ni arrêt de travail.

Le médecin du travail est le conseiller du chef d'entreprise, des salariés et de leurs représentants. Il intervient entre autre sur l'adaptation des postes de travail, des rythmes de travail, et sur l'amélioration des conditions de vie et de travail dans l'entreprise.

### Coordonnées du Médecin du travail

Madame HOMAWOO Afi-lili

Service de Santé au Travail

17 Avenue des Mondaults

33270 FLOIRAC

05.57.77.09.78

# LES PRINCIPAUX RISQUES QSE ET LEURS CONSEQUENCES

## LES INCONTURNABLES QUALITE

L'hygiène  
La température  
L'étiquetage et conditionnement

## LES INCONTURNABLES SECURITE

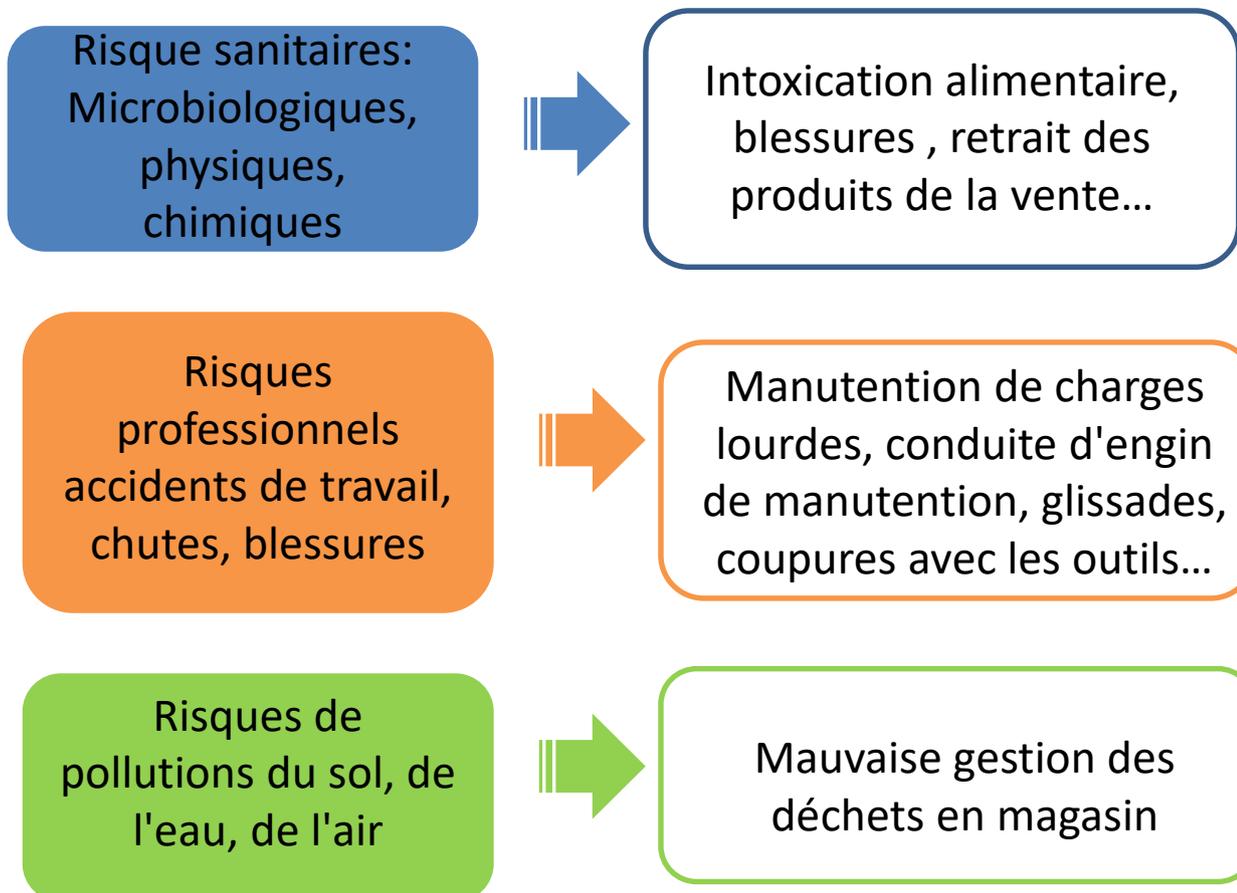
La sécurité des personnes  
Les équipements de protection individuelle (EPI)  
La conduite d'engins  
L'utilisation de matériel  
Les consignes de sécurité au poste  
Les produits dangereux  
En cas d'accident  
En cas d'incendie

## LES INCONTURNABLES ENVIRONNEMENT

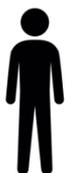
Gestion des déchets

# Principaux risques en Qualité - Sécurité et Environnement & leurs conséquences

## Les principaux risques



## Les conséquences



**Humain** : intoxication des clients, absentéisme des collaborateurs ...



**Economique**: Insatisfaction client, équipements endommagés en cas de mauvais usage...

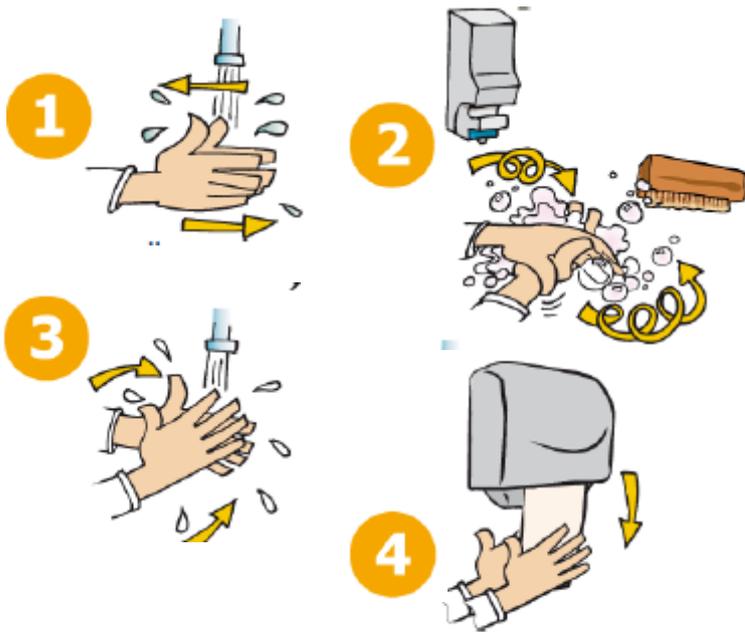


**Juridique**: sanctions civiles ou pénales

## L' Hygiène

**Vous manipulez des produits alimentaires et pour éviter de les contaminer, vous devez:**

- Porter des vêtements et des chaussures propres et de sécurité
- Ne pas porter de bijoux
- Avoir une parfaite hygiène corporelle
- Vous laver les mains régulièrement avant votre prise de poste, en sortant des toilettes et après toute manipulation salissante



Comment?

- Se mouiller les mains
- Utiliser du savon bactéricide
- Savonner (30 secondes minimum)
- Rincer
- S'essuyer avec un papier à usage unique

- Pour le service , le port des gants à usage unique est fortement conseillé sous condition qu'ils soient changés régulièrement.  
Le port des gants ne dispense pas du nettoyage des mains

## Les températures



### Élément n°1 de la qualité des produits frais

Les températures des chambres froides, des meubles de vente et du SAS frais doivent être contrôlées régulièrement au minima 2 fois par jour (si pas d'enregistrement automatique)  
Les produits ne doivent pas être plus de 20 minutes hors froid.

# Les Incontournables Hygiène-Qualité

## L' étiquetage et le conditionnement

**Tout au long de la présence du produit dans le magasin, vous devez:**

- Contrôler la Date Limite de Consommation (DLC), la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) ou Date de Durabilité Minimale (DDM) et la présence d'une estampille sanitaire (sur carcasses et viandes brutes)



- Isoler et baliser un produit non conforme : produit à DLC/DLUO/DDM dépassées, avec une étiquette illisible, dont le conditionnement est détérioré ...



## Le Nettoyage et la désinfection

**Chaque rayon dispose de sa procédure de nettoyage/désinfection**

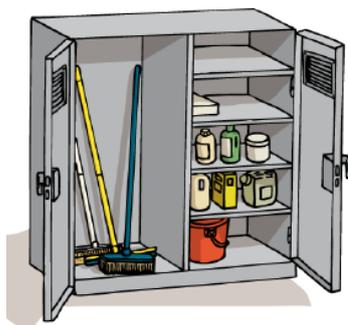


- Se reporter au protocole de nettoyage et planning affichés (laboratoire, local plonge ou porte).
- Utiliser des produits homologués (ils sont indiqués sur le protocole de nettoyage) et respecter leur mode d'utilisation (dilution, temps de contact, température de l'eau, ...).
- Enregistrer tout nettoyage réalisé sur le document d'enregistrement (qui, date).

# Les Incontournables Hygiène-Qualité

## En synthèse

**Tenue propre et adaptée (blouse, calot, tablier),  
des chaussures de sécurité  
Bijoux, faux ongles et vernis interdits**



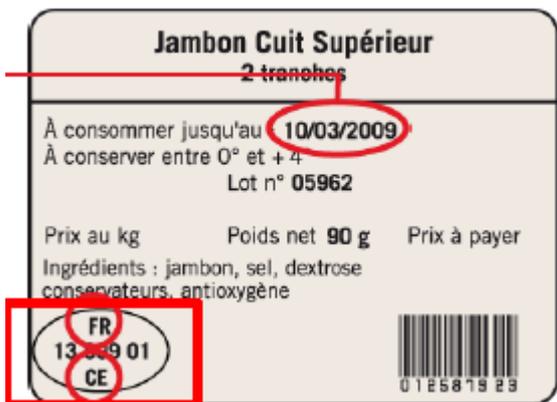
**Respecter les protocoles de nettoyage  
et désinfection,  
Porter les équipements de protection  
individuelle définis sur les protocoles.**

**Contrôler les températures régulièrement :**

- Des chambres froides
- Des meubles réfrigérés
- SAS frais



**Contrôler la conformité des produits:  
étiquetage et conditionnement**



## La Sécurité des personnes

**Respecter les règles de sécurité des personnes suivantes :**

### Rangement :

Maintenir le poste de travail propre et bien rangé, maintenir les sols en bon état, ramasser les éléments qui traînent, nettoyer les produits déversés ...

Ne pas encombrer les voies de circulation, les portes, les escaliers, les issues de secours, ni les dispositifs de premiers secours.

Baliser ou signaler tout sol détérioré ou glissant.

**En cas de doute, NE SORTEZ PAS, prévenez le manager de permanence.**



**En cas de braquage, adoptez le comportement suivant :**

- Pendant :
  - 1- Conservez votre calme (contrôle respiration )
  - 2- Obéissez . Ne pas jouer au héros
  - 3- Observez un seul individu sans le fixer
- Après :
  - 1- Alertez la police ou la gendarmerie
  - 2- Les témoins relatent les faits par écrit
  - 3- Protégez les indices et isolez la zone
  - 4- Réconfortez les victimes

Chacun est concerné et responsable de sa propre sécurité, mais aussi celle des autres

**Toute maladresse, imprudence, inattention; négligence ou manquement à une obligation de sécurité ou de prudence, constitue un délit puni par le Code Pénal**

## Les Equipements de protection individuelle (EPI)

Vous devez porter :



- Des chaussures de sécurité pour prévenir les risques de glissages, chutes ou de chocs /écrasements
- Des gants adaptés pour prévenir les risques de coupures, se protéger du froid, du chaud ou des produits dangereux
- Des vêtements adaptés pour se protéger du froid



Vous devez utiliser des cutters de sécurité à lames rétractables



## L'utilisation des outils et équipements

TRANCHEUSE À JAMBON		
<b>Photos</b> 	<b>Identification des risques</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>⚠ Coupure lors de la mise en route de l'appareil</li> <li>⚠ Coupure lors des opérations de tranchage</li> <li>⚠ Projections</li> </ul>	<b>Mesures de prévention</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Débrancher l'appareil avant les opérations de nettoyage</li> <li>• Ne mettre le produit à trancher sur la porte-poussoir qu'après avoir positionné le plateau d'épaisseur de trancher sur la position zéro</li> <li>• Utiliser systématiquement le presse-table. Couper le coupe lorsque le produit se présente plus une épaisseur suffisante</li> <li>• En fin de travail, retirer le couteau et mettre le réglage de l'épaisseur de trancher sur la position zéro</li> <li>• Ne pas trancher de la viande avec ou sur des produits surgelés ou non alimentaires.</li> </ul>
<small>Dans tous les cas, rester très vigilant lors de l'utilisation de cet appareil.</small>		
<b>Consignes générales de Sécurité</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité (arrêt d'urgence, contacteurs...)</li> <li>• Affiler la lame dès que nécessaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En cas d'accident : Protéger la victime, Alerte ou faire appeler les secours.</li> <li>En cas d'incendie : Voir les consignes affichées.</li> </ul>	<b>Protections individuelles :</b> 

Respecter les consignes d'utilisation des équipements et outils en se référant à la fiche de Sécurité au poste sur laquelle est indiquée (affichée à proximité de l'appareil) :

- les consignes générales de Sécurité
- l'identification des risques et les mesures de prévention

Ci-dessous la liste des machines et outils à disposition du personnel formé & consignes de sécurité :

- **Trancheuses à jambon** : utilisation obligatoire de la poignée de protection
- **Couteaux** : précautions usuelles
- **Hachoirs** : utilisation obligatoire du poussoir
- **Machines à râper** : utilisation obligatoire du poussoir
- **Scies électriques** : utilisation obligatoire de la protection
- **Fours** : respect rigoureux des consignes d'utilisation



Les vêtements flottants, les colliers et bagues sont des dangers à proximité des appareils tournants ou coupants.

- **Chambres froides positives et négatives** : respect rigoureux des consignes d'utilisation
- **Portique de lavage** : respecter rigoureusement les consignes affichées. Aucune intervention non prévue sans accord de la Direction
- **Racks de réserve** : interdiction d'escalader les racks. Signaler immédiatement toute anomalie à la Direction
- **Station service** :
  - Interdiction de fumer, rappeler cette interdiction aux clients
  - Manœuvrer les bouteilles de gaz avec précaution

## Autres consignes liées à l'utilisation du matériel :

- Ne jamais intervenir sur un appareil en fonctionnement (nettoyage, réparation ...)
- Débrancher les appareils avant toute intervention différente de l'utilisation habituelle et normale.
- Ne jamais utiliser un appareil pour une activité différente de sa fonction propre (ex : couper des légumes avec la trancheuse à jambon).
- Respecter rigoureusement les consignes pour les appareils électriques, tels que fours, chambres froides positives et négatives. Signaler immédiatement toute anomalie.
- Utiliser toujours les méthodes et modes opératoires connus, usuels, prévus : ne jamais prendre l'initiative de pratiquer différemment.
- Demander conseils et instructions aux responsables et à la Direction avant toute utilisation en cas d'anomalie de fonctionnement.

## Les Engins de manutention

Une simple **formation** est nécessaire à la conduite :

- D'un transpalette manuel (tire-palette)
- D'un gerbeur
- D'un transpalette électrique

Pour la conduite des appareils de manutention accompagnant (transpalette électrique accompagnant, chariot élévateur autoporté...), **une formation à la conduite (CACES)** et une **autorisation de conduite** délivrée par l'employeur sont nécessaires. **Interdiction d'utilisation à tout salarié non autorisé.**

## Avant chaque prise de poste

- Vérifier le bon fonctionnement, l'absence de fuites, la charge de la batterie et l'état des fourches

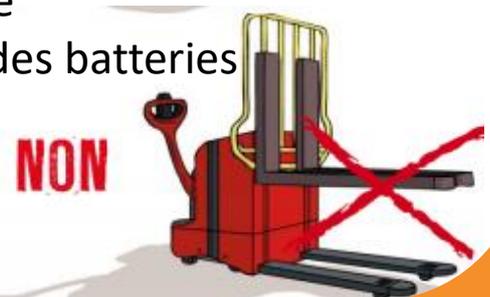
## Lors de la conduite

- S'assurer que les charges sont équilibrées et stables
- Engager les bras de fourche à fond sous les charges
- Respecter les charges admissibles et conserver la visibilité du sens de circulation
- Surveiller la charge surtout dans les virages
- Respecter la signalétique de circulation
- Être vigilant au risque de coincement
- Conduire le transpalette en le dirigeant par la poignée du timon tout en marchant à côté
- Regarder dans la direction de la marche et conserver toujours une bonne visibilité du parcours
- Ralentir et avertir aux points dangereux et à l'approche des piétons
- Eviter les démarrages, virages et arrêts brusques
- Surveiller la charge, surtout dans les virages et particulièrement si elle est peu stable et encombrante
- Observer les signaux et règles de circulation



## Fin de poste

- Remettre le chariot à son emplacement de stationnement
- Reposer les bras de fourches au sol
- Signaler et faire réparer toute déféctuosité
- Suivre les instructions de mise en charge des batteries



## Les Engins de manutention

Pour votre sécurité :



- Il est interdit de superposer des palettes que vous transportez
- Il est interdit de vous faire transporter ou de transporter une autre personne sur votre chariot
- Il est interdit de vous servir de votre chariot pour monter quelqu'un à un niveau supérieur
- Tenez vous à distance de votre engin lorsque vous changez la batterie
- Ne pas descendre du chariot avant son arrêt complet
- Ne pas circuler avec les fourches hautes et/ou en marche arrière
- Ne jamais soulever une charge avec un seul bras de la fourche
- Ne jamais dépasser la charge maximum prévue pour le transpalette
- Ne jamais conduire avec des chaussures ou des mains humides souillées de corps gras

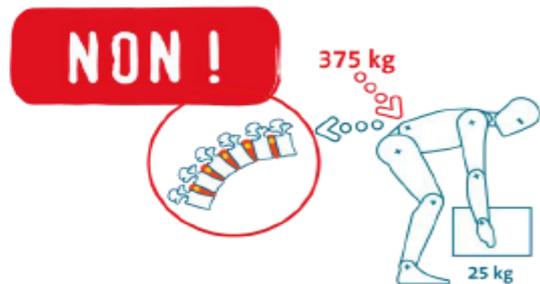
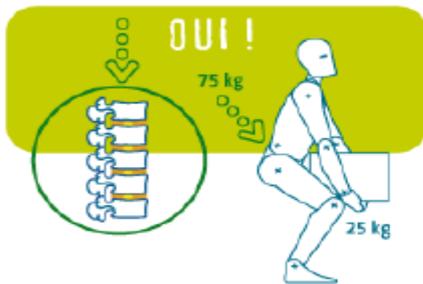
## Manutention manuelle

Mesures d'organisation :

- Respecter la composition des équipes de travail
- Respecter les consignes (et notamment ne pas porter individuellement les charges dont la manutention est confiée à plusieurs personnes)
- Ne pas faire d'actes inconsidérés compte tenu des indications estimatives et des informations fournies sur le poids de la charge, la position de son centre de gravité ou de son côté le plus lourd

## Pour protéger sa colonne vertébrale :

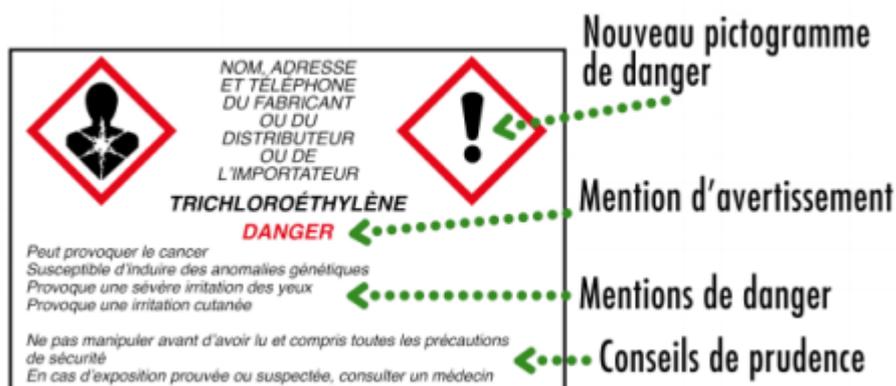
- Se placer le plus près possible de la charge
- Avoir un bon équilibre par rapport au sol
- Fléchir les jambes et soulever à la force des cuisses
- Garder le dos plat et droit
- Ne pas effectuer de rotation du buste sans déplacer ses appuis
- Utiliser à chaque fois que c'est possible un matériel de manutention adapté



## Manipulation des produits chimiques

### Les symboles de dangers :

- Lisez les étiquettes afin de comprendre les risques que ces produits représentent et les précautions que vous devez prendre.
- Ne déversez jamais de produits dangereux dans les égouts et respecter les emplacements de stockage prévus



**En cas de fuite ou de casse de produits dangereux, prévenez immédiatement un responsable.**

### En cas d'incendie

- 1 - Gardez votre calme
- 2 - Prévenez les équiipers de Sécurité Incendie et précisez le lieu, le type et l'ampleur du sinistre
- 3 - Attaquez le feu si vous savez vous servir d'un extincteur.
- 4 - En cas d'évacuation, suivez les guides et serre-files vers les issues de secours (lieux indiqués par des voyants lumineux) afin de rejoindre le point de rassemblement situé sur le parking clients



## En cas d'accident ou malaise grave

- 1- La première personne avisée ou le témoin prévient un secouriste
- 2- Le secouriste évalue les risques persistants éventuels, puis effectue un bilan rapide de la victime
- 3- Le secouriste alerte ou fait alerter les secours en composant le 15 (SAMU) et informe l'encadrement
- 4- Le secouriste assure le secours de la victime et organise l'accueil des secours avec l'aide de l'encadrement

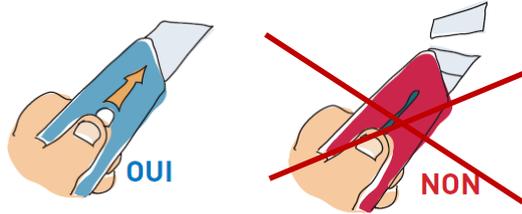
**Ne jamais transporter une personne victime d'un accident ou malaise grave**

## Liste des Sauveteurs Secouristes du magasin (SST)

*(Vous retrouverez cette liste sur les **boîtes à pharmacie** situées en **salle de pause**, dans le **local informatique** ainsi qu'aux **bureaux des métiers**)*



## En synthèse



## Respecter les règles de sécurité lors de la conduite des engins de manutention



Uniquement les personnes habilitées à les conduire



Il est interdit de conduire un chariot autoporté sans être titulaire d'une autorisation de conduite  
 Interdiction de circuler avec une charge haute  
 Interdiction de transporter ou d'élever des personnes sur des équipements de manutention

## Respecter les consignes affichées en magasin



## Respecter les consignes en cas d'incendie ou d'accident grave

**CONSIGNES GÉNÉRALES EN CAS D'INCENDIE**

- 1 **Gardez votre calme**
- 2 **Prévenez les Equipiers de Sécurité Incendie et précisez le lieu, le type et l'ampleur du sinistre**
- 3 **Attaquez le feu si vous savez vous servir d'un extincteur. Sinon mettez-vous à la disposition des Equipiers de Sécurité Incendie**
- 4 **En cas d'évacuation, rendez-vous au point de rassemblement**

LISTE DES EQUIPIERS DE SECURITE INCENDIE:


**CONSIGNES EN CAS D'ACCIDENT OU MALAISE GRAVE**

- 1 **Le Tâche personnes évadées ou la sinistre prévient un accidenté**
- 2 **Le secouriste évalue les risques persistants éventuels, puis effectue un bilan rapide de la victime**
- 3 **Le secouriste alerte ou fait alerter les secours en composant le 15 (SAMU) et informe l'accidenté**
- 4 **Le secouriste assure le secours de la victime et organise l'accès des secours avec l'aide de l'encadrement**

**NE JAMAIS TRANSPORTER UNE PERSONNE VICTIME D'UN ACCIDENT OU D'UN MALAISE GRAVE**

## Gestion des déchets

**Votre magasin fait le tri des déchets suivants :**

TYPE DE DECHET	CONTENANT
Tout venant (non recyclable)	Bennes noires et grises dans le local à déchets
Cartons	Compacteur à cartons
Papier	Compacteur à cartons
Plastiques souples (film palette)	Compacteur à plastiques
Polystyrène	Compacteur à polystyrène
Sous-produits animaux (os et suifs)	Bac vert dans le local à déchets
Bouchons en liège et en plastique	Bidons (hall)
Cartouches d'impression	Bac de collecte vert (hall)
Piles et accumulateurs	Bac de collecte vert (hall)
Ampoules	Bac de collecte vert (hall)
Petits et très petits appareils	Bac de collecte vert (hall)
Gobelets en plastique	Bac de collecte noir (salle de pause)
Barquettes aluminium BVP	Cartons
Cintres	Cartons

Votre responsable sera à même de vous expliquer la procédure.  
 Nous vous demandons de respecter ces consignes.





***BONNE COLLABORATION ENSEMBLE***